

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie usług kelnerskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL*,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Które środki ochrony indywidualnej powinien stosować kelner podczas zmywania naczyń stołowych?

- A. Fartuch bawełniany i rękawice bawełniane.
- B. Fartuch gumowy i rękawice bawełniane.
- C. Fartuch bawełniany i rękawice gumowe.
- D. Fartuch gumowy i rękawice gumowe.

Zadanie 2.

Do której grupy przydatności kulinarnej należy zaliczyć warzywo przedstawione na ilustracji?

- A. Warzywa liściowe.
- B. Warzywa kapustne.
- C. Warzywa owocowe.
- D. Warzywa rzepowate.

**Zadanie 3.**

Którą z cech organoleptycznych zupy krem z borowików ocenia kelner przed podaniem gościom?

- A. Smak.
- B. Wygląd.
- C. Teksturę.
- D. Konsystencję.

Zadanie 4.

Osobie stosującej dietę bezglutenową na deser kelner powinien zaproponować

- A. tiramisu.
- B. owoce z bitą śmietanką.
- C. jabłko w cieście francuskim.
- D. szarlotkę na ciepło z lodami waniliowymi.

Zadanie 5.

Którą metodę obróbki cieplnej należy zastosować do sporządzenia zrazów bitych wołowych?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Pieczenie.
- D. Gotowanie.

Zadanie 6.

Który z wymienionych surowców należy zastosować do sporządzenia sosu cumberland?

- A. Majonez.
- B. Śmietanę.
- C. Olej słonecznikowy.
- D. Galaretkę owocową.

Zadanie 7.

Na której ilustracji przedstawiono prawidłowo sporządzony stek **medium rare** (średnio krwisty)?



1.



2.



3.



4.

- A. Na ilustracji 1
- B. Na ilustracji 2
- C. Na ilustracji 3
- D. Na ilustracji 4

Zadanie 8.

Do obróbki wstępnej którego z wymienionych surowców ma zastosowanie deska o barwie czerwonej, zgodnie z zaleceniami HACCP?

- A. Surowych ryb.
- B. Surowego drobiu.
- C. Surowych owoców morza.
- D. Surowego mięsa zwierząt rzeźnych.

Zadanie 9.

Na którym stanowisku w części handlowo-usługowej zakładu gastronomicznego jest zatrudniona osoba posiadająca wiedzę o szczepach winogron, winnicach i smaku win oraz umiejętności ich serwowania?

- A. Kelner.
- B. Barista.
- C. Barman.
- D. Sommelier.

Zadanie 10.

W którym systemie obsługi kelnerskiej obowiązuje wspólna odpowiedzialność materialna wszystkich członków zespołu?

- A. Rewirowym.
- B. Brygadowym.
- C. Zespołowo-kompleksowym.
- D. Zespołów specjalistycznych.

Zadanie 11.

Naczynie szklane o pojemności 1000 ml przedstawione na ilustracji to

- A. karafka do wina.
- B. dzbanek do wody.
- C. dzbanek do mleka.
- D. cooler do szampana.

**Zadanie 12.**

Jak nazywa się rodzaj bielizny stołowej, którą nakryto stół przedstawiony na ilustracji?

- A. Laufer.
- B. Molton.
- C. Skirting.
- D. Serwetka.

**Zadanie 13.**

Do nakrycia stołu bankietowego o średnicy 185 cm należy przeznaczyć obrus o średnicy

- A. 185 cm
- B. 205 cm
- C. 225 cm
- D. 245 cm

Zadanie 14.

Na przyjęciu urodzinowym powinna obowiązywać karta menu

- A. dzienna.
- B. specjalna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

Zadanie 15.

Która *Lista win* oferowanych w restauracji została sporządzona wg klasycznego układu karty win i wódek?

1. wina wzmocnione 2. wina czerwone 3. wina różowe 4. wina białe	1. wina czerwone 2. wina wzmocnione 3. wina różowe 4. wina białe
Lista win 1	Lista win 2
1. wina białe 2. wina czerwone 3. wina różowe 4. wina wzmocnione	1. wina różowe 2. wina czerwone 3. wina wzmocnione 4. wina białe
Lista win 3	Lista win 4

- A. Lista win 1
- B. Lista win 2
- C. Lista win 3
- D. Lista win 4

Zadanie 16.

Którą z wymienionych potraw kelner powinien zaproponować gościom preferującym przystawki gorące?

- A. Befszyk tatarski.
- B. Boeuf Strogonow.
- C. Koktajl z krewetek.
- D. Galaretkę drobiową.

Zadanie 17.

O jakiej średnicy talerz należy uzupełnić nakrycie, jeżeli w menu obiadowym uwzględniono pieczywo?

- A. 28 cm
- B. 23 cm
- C. 19 cm
- D. 17 cm

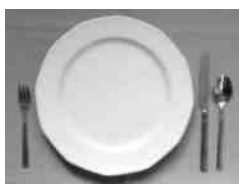
Zadanie 18.

Który serwis zastosował kelner, jeżeli przyniósł do stołu dania ułożone na półmisku, zaprezentował je i przełożył na talerz gościa?

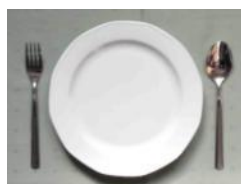
- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 19.

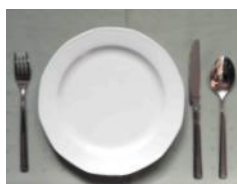
Która ilustracja przedstawia prawidłowe nakrycie do konsumpcji sernika z sosem karmelowym?



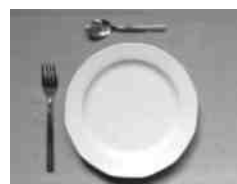
1.



2.



3.



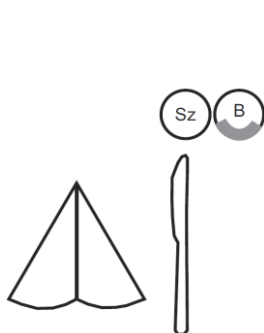
4.

- A. Ilustracja 1
- B. Ilustracja 2
- C. Ilustracja 3
- D. Ilustracja 4

Zadanie 20.

Która z ilustracji przedstawia poprawne ustawienie elementów nakrycia po zaserwowaniu przez kelnera firmowego napoju gazowanego z butelki (B) do szkła (Sz)?

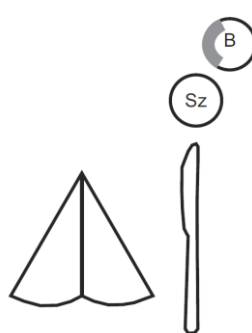
* szary pasek ilustracjach symbolizuje etykietę umieszczoną na butelce.



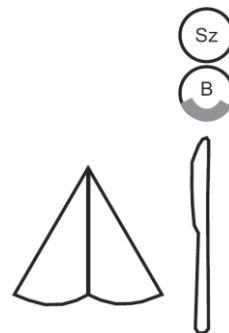
1.



2.



3.



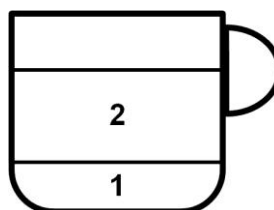
4.

- A. Ilustracja 1.
- B. Ilustracja 2.
- C. Ilustracja 3.
- D. Ilustracja 4.

Zadanie 21.

Ilustracja przedstawia schematycznie sposób sporządzenia kawy Flat white. Które składniki zostały oznaczone numerami 1 i 2?

- A. 1-espresso, 2-spienione mleko.
- B. 1-espresso, 2-mleczna pianka.
- C. 1-espresso, 2-bitka śmietanka.
- D. 1-espresso, 2-gorąca woda.



Zadanie 22.

Który z wymienionych czynników jest przyczyną podekstakcji naparu kawy, objawiającej się jasnym kolorem cremy i szybkim jej zanikaniem?

- A. Za mocne ugniecenie zmielonej kawy w kolbie.
- B. Za niska temperatura wody zaparzającej.
- C. Za wysokie ciśnienie wody zaparzającej.
- D. Za drobne zmielenie ziaren kawy.

Zadanie 23.

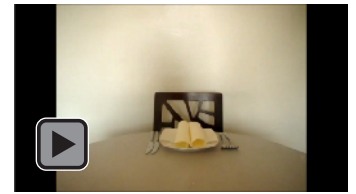
Które wino powinien zaproponować kelner do grillowanego fileta z dorsza w sosie śmietanowym?

- A. Białe półsłodkie.
- B. Białe półwytrawne.
- C. Czerwone półsłodkie.
- D. Czerwone półwytrawne.

Zadanie 24. Zadanie multimedialne

W filmie przedstawiono początkowe etapy serwowania piwa z butelki. Jaka powinna być kolejna czynność kelnera?

- A. Przelanie całości piwa do kufła i zabranie butelki.
- B. Przelanie części piwa do kufła i pozostawienie butelki na stole gościa.
- C. Przelanie całości piwa do kufła i pozostawienie butelki na stole gościa.
- D. Przelanie części piwa do kufła i odstawienie butelki na stół pomocniczy.

**Zadanie 25.**

Za złamanie zakazu sprzedaży i podawania napojów alkoholowych osobom nieletnim w restauracji karnie odpowiada

- A. jedynie właściciel restauracji.
- B. jedynie kelner obsługujący gościa małoletniego.
- C. kelner obsługujący gościa małoletniego oraz właściciel restauracji.
- D. kelner obsługujący gościa małoletniego oraz właściciel restauracji jedynie wtedy, gdy był obecny w tym czasie w lokalu.

Zadanie 26.

Która z wymienionych potraw serwowanych w restauracji jest typowa dla kuchni rosyjskiej?

- A. Bliny.
- B. Ratatouille.
- C. Curry z kurczaka.
- D. Sałatka ziemniaczana.

Zadanie 27.

Goście zamówili w restauracji danie składające się z duszonych małż w sosie cytrynowym, pieczywa i masła, wina białego i wody. Kelner, podczas obsługi gości, w pierwszej kolejności powinien podać

- A. wodę.
- B. wino białe.
- C. pieczywo i masło.
- D. duszone małże w sosie cytrynowym.

Zadanie 28.

Śniadanie rozszerzone przygotowane dla dwóch gości do konsumpcji w pokoju hotelowym, kelner powinien podać na

- A. tacy okrągłej.
- B. tacy prostokątnej.
- C. wózku kelnerskim.
- D. stoliku dostawczym.

Zadanie 29.

Przedstawiony na ilustracji zestaw sztućców serwisowych stanowi element wyposażenia stanowiska do

- A. filetowania ryb.
- B. porcjowania tortu.
- C. filetowania owoców.
- D. porcjowania pieczeni.

**Zadanie 30.**

Którego składnika szprycującego należy użyć do sporządzenia cocktailu Cuba Libre?

- A. Soku jabłkowego.
- B. Napoju typu Cola.
- C. Napoju typu Fanta.
- D. Soku pomidorowego.

Zadanie 31.

Cienka warstwa cukru lub soli imitująca skorupę lodową na brzegu kieliszka, przedstawiona na ilustracji, to sposób przygotowania szkła do podania napoju z grupy

- A. Sour.
- B. Fancy.
- C. Crusta.
- D. Collins.

**Zadanie 32.**

Na podstawie informacji zawartych w zamieszczonej tabeli oblicz, ile brandy potrzeba do sporządzenia jednej porcji koktajlu Aleksander?

- A. 9 ml
- B. 30 ml
- C. 33 ml
- D. 45 ml

Aleksander (porcja 90 ml)
1/3 brandy
1/3 crème de cacao (biały)
1/3 słodkiej śmietanki

Zadanie 33.

Do dekoracji koktajlu Martini używa się zielonej oliwki, którą należy

- A. wycisnąć i wrzucić do napoju.
- B. nabić na szpadkę i włożyć do napoju.
- C. przetrzeć brzeg kieliszka koktajlowego.
- D. nałożyć na brzeg kieliszka koktajlowego.

Zadanie 34.

W tabeli przedstawiono normatyw surowcowy napojów Gin'n'Tonic oraz Kamikaze. Oblicz, ile ginu i wódki czystej należy zamówić do sporządzenia 30 porcji każdego napoju?

Gin'n'Tonic	Kamikaze
50 ml ginu	20 ml wódki czystej
100-150 ml toniku	10 ml likieru pomarańczowego (triple sec)
1/4 limonki lub cytryny	20 ml soku z cytryny

- A. 15 l ginu oraz 6 l wódki czystej.
- B. 1,5 l ginu oraz 0,6 l wódki czystej.
- C. 150 ml ginu oraz 600 ml wódki czystej.
- D. 1500 ml ginu oraz 6000 ml wódki czystej.

Zadanie 35.

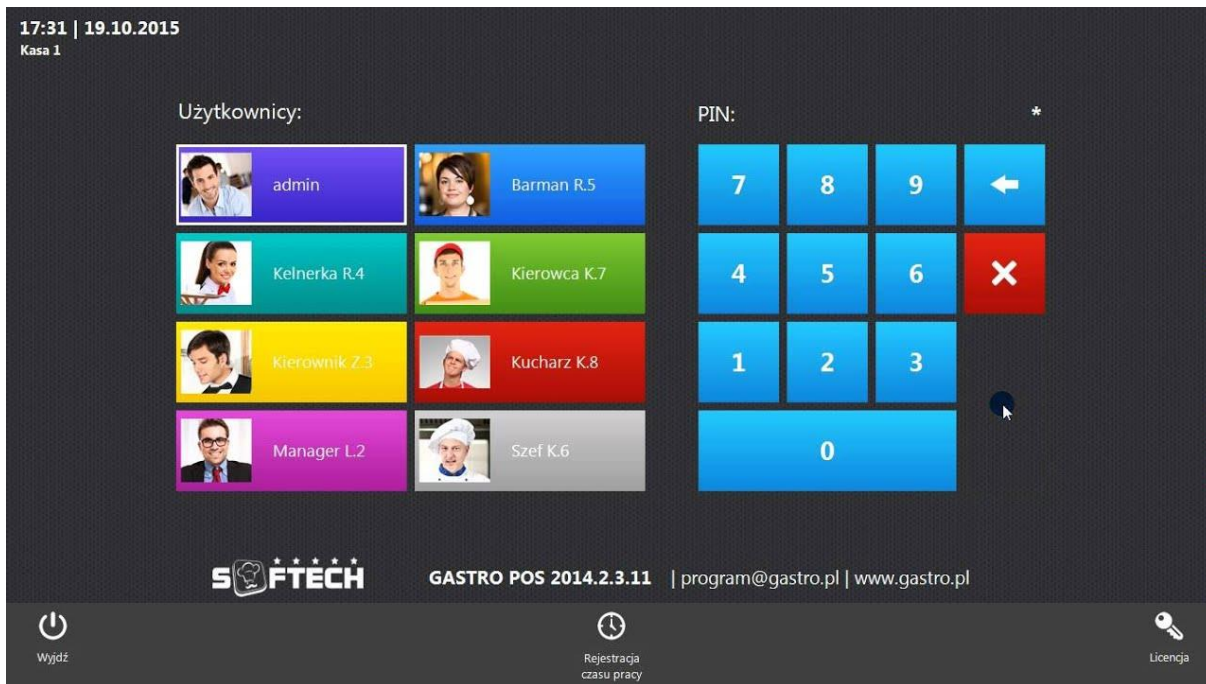
Na zamieszczonej ilustracji element systemu komputerowego umożliwiający przyjęcie płatności bezgotówkowej oznaczono numerem

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.



Zadanie 36.

Którą czynność wykonuje kelner za pomocą dostępnych opcji przedstawionych na ilustracji prezentującej ekran programu GastroPos przeznaczonego do sprzedaży i rozliczania usług kelnerskich w restauracji?



- A. Loguje się do systemu.
- B. Wystawia fakturę VAT.
- C. Drukuje paragon fiskalny.
- D. Przyjmuje płatność kartą płatniczą.

Zadanie 37.

Na podstawie informacji zawartych w zamieszczonej tabeli wskaż, które z warzyw **nie jest** składnikiem tradycyjnej hiszpańskiej zupy gazpacho.

Gazpacho to zimna zupa składająca się z zmiksowanych pomidorów, ogórków, cebuli, papryki, grzanek, octu i oliwy z oliwek. W Hiszpanii jest wiele odmian gazpacho, takich jak gazpacho blanco (białe gazpacho) lub ajo blanco, specjalność Malagi, przygotowywana z czosnku, chleba i migdałów, z dodatkiem zielonych winogron.

- A. Seler.
- B. Ogórek.
- C. Papryka.
- D. Pomidor.

Zadanie 38.

Warzywa korzeniowe w tradycyjnej sałatce jarzynowej należy pokroić w

- A. kostkę.
- B. plastry.
- C. piórka.
- D. paski.

Zadanie 39.

Które z zachowań kelnera należy uznać za spełniające wymogi zasad kultury i etyki zawodowej w relacjach z gośćmi restauracji?

- A. Nadmierną gestykulację.
- B. Żucie gumy podczas obsługi.
- C. Mówienie do gościa podniesionym tonem.
- D. Wystawianie rachunku zgodnego z zamówieniem.

Zadanie 40.

Zachowania której tajemnicy związanej z miejscem pracy zawodowej, barman jest zobowiązany dotrzymać?

- A. Receptur klasycznych drinków.
- B. Oferty cateringowej restauracji.
- C. Receptur firmowych drinków.
- D. Oferty kulinarnej restauracji.